

Palacinci sa sirom & rukolom & šunkom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** tankih kora
- **3** jajeta
- **300 g** masnijeg sira
- **1 pakovanje (oko 50 g)** rukole
- **10 šnit** pizza šunke
- **4 kašika** maslinovog ulja

Priprema

Izgnjeciti sir, dodati jaja, dobro sjediniti, rukolu oprati, posušiti, pomešati sa sirom.

Postaviti koru, 1/3 preklopiti, tako da fil dođe na taj deo "duple kore", filovati sirom i rukolom, preko postaviti preklopljenu šunku po širini, pa saviti bočne strane i rolati do kraja kore.

Kraj premazati sa malo fila da se bolje zalepi. Palacinke pržiti na zagrejanom ulju, sniziti temperaturu (svaku stranu po 5 minuta).

Palacinke sam pržila na malo ulja i nije bilo potrebno cediti ih, nisu ni malo povukle masnocu. Složiti na tanjir, prohladiti.

Ovim palacincima ne treba nikakav dodatak, već pice po ukusu - pivo ili dobro belo vino. Kombinacija rukole i ostalih namirnica je vrhunska, probajte:)

Savet

Palažinci su ukusni topli, ali i hladni, brzo se spremaju sa malom količinom namirnica i vrlo su zasitni.